

## Anexo 8 Proceso de Producción General

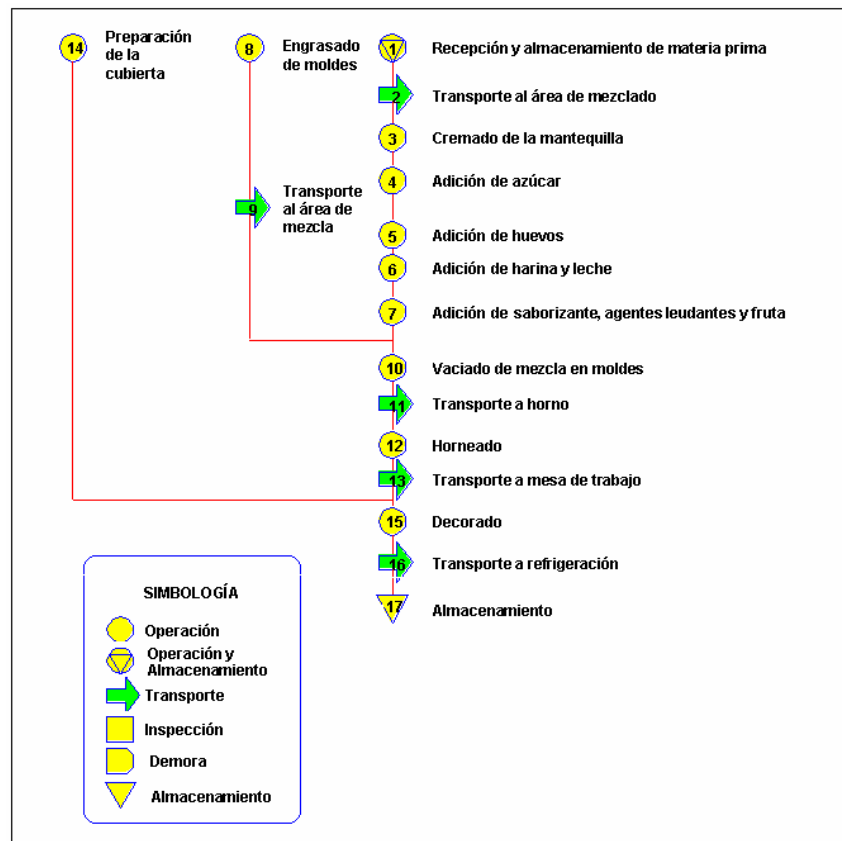
- **Recepción y almacenamiento de materia prima.-** Se reciben las materias primas y se almacenan conservándose en sus propios envases o contenedores hasta el momento de su utilización, procurando mantenerlas en lugares frescos y poco húmedos. Los productos como mantequilla, leche y huevos, se deben guardar refrigerados, o incluso congeladores en algunos casos que la cantidad es mayor para reducir costos y se pretende prolongar su utilización sin perjudicar la calidad del insumo pues se tiene en cuenta la fecha de vencimiento de los mismos. Las materias primas que se reciben son: mantequilla, azúcar, huevos, harina, lácteos, saborizantes, chocolate, licores, crema, cubiertas y fruta.
- **Transporte al área de mezclado.-** Las materias primas requeridas (en cantidad) se transportan por medio de plataformas rodantes al área de mezclado o a las mesas de trabajos, según sea el caso.
- **Cremado de la mantequilla.-** La mantequilla se deposita en una máquina batidora en donde se bate a una velocidad de aproximadamente 590 rpm (revoluciones por minuto) de 18 a 20 min. La mantequilla tiene un corto periodo de plasticidad, por lo que es necesario trabajar con este ingrediente a una temperatura de entre 18 y 21° C. De esta manera es posible aprovechar mejor las propiedades de cremado (incorporación de aire) de la mantequilla.
- **Adición de azúcar.-** Se agrega la azúcar y se mezcla a una velocidad de 140 rpm por un tiempo de 2 a 4 min. a una temperatura (que se mantendrá hasta el final del proceso de mezclado) de 21 a 23°C.
- **Adición de huevo.-** Se agregan los huevos y se mezcla de 285 rpm por un tiempo de 2 a 4 min.
- **Adición de harina y leche.-** Se agrega la harina y en seguida la leche mezclando a 140 rpm durante 5 min.

- **Adición de saborizantes y fruta.-** Se agregan saborizantes, y se mezclan a 285 rpm durante un tiempo de 2 a 4 min.
- **Engrasado de moldes.-** Paralelamente al mezclado se realiza el engrasado de los moldes en que se verterá la masa, este se hará con mantequilla, margarina o manteca para evitar que el pastel se pegue al molde. Se recomienda que los moldes sean de acero inoxidable debido a su facilidad de limpieza. Este engrasado se efectúa en una mesa de trabajo.
- **Transporte al área de mezcla.-** Los moldes ya engrasados se transportan manualmente o por medio de escabiladeros a la máquina batidora que contiene la mezcla de ingredientes.
- **Vaciado de mezcla en moldes.-** La mezcla contenida en la batidora se vierte en los moldes engrasados, una vez que el molde contiene la mezcla, se elimina el exceso de ésta para que la superficie quede uniforme.
- **Transporte a horno.-** Los moldes con mezcla se transportan manualmente o por medio de escabiladeros.
- **Horneado.-** La mezcla se deja hornear a una temperatura promedio de 350° C durante 30 min aproximadamente. El tiempo y la temperatura del horneado, así como la humedad relativa del aire existente dentro del horno, son factores que deben ser cuidadosamente vigilados, para que esta etapa del proceso de elaboración, se realice exitosamente.
- **Transporte a mesa de trabajo.-** Al terminar de hornearse el pastel se transporta manualmente por medio de bandejas a la mesa de trabajo.
- **Preparación de la cubierta.-** Paralelamente se prepara la cubierta que se pondrá al pastel, los ingredientes que compondrán dicha cubierta dependen del sabor y tipo de pastel pudiendo usar merengue, crema, pastillaje entre otros.
- **Decorado.-** Esta actividad consiste en poner la cubierta, previamente preparada, al pastel. También se refiere a adornar el pastel con trozos de frutas, figuras de azúcar o chocolate y otros.

- **Transporte a refrigeración** Los pasteles terminados se transportan por medio de escabiladeros empujados manualmente a un refrigerador.
- **Almacenamiento** El producto terminado se almacena en una cámara de refrigeración. Se debe tener cuidado de no tener almacenado el producto terminado por más de 5 días.

Gráfico ¡Error! No hay texto con el estilo especificado en el documento.-1.

### Diagrama de Flujo del Proceso de Producción



Fuente: Secretaría de Economía de México